

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Carciofi alla giudia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 12 carciofi
- il succo di due limoni
- 2 bicchieri abbondanti d'olio
- sale pepe q. b.

PREPARAZIONE

- 1 Togliere le foglie più dure ai carciofi e lasciare il gambo di una lunghezza di circa 3 cm raschiarlo con un coltello dal basso verso l'alto. Metterli a bagno in acqua fresca con succo di limone per non farli annerire. Sgocciolarli bene, allargarli leggermente e condirli con sale e pepe.
- 2 Far scaldare l'olio in una casseruola, porvi i carciofi con il gambo in alto. Cuocere per mezz'ora circa. Sgocciolarli dall'olio di cottura e servire caldissimi.